



Salamanto es una cocina contemporánea, de ingredientes nativos y técnicas ancestrales de conservación
Salamanto is a contemporary cuisine, with native ingredients and ancestral conservation techniques

• •

ENTRANTES STARTERS



TIRADITO AQP
TRICOLOR
/BONITO, TRUCHA Y PESCA BLANCA DEL DIA
/ROCOTO Y AJO CONFITADO
/JALEA DE PAPAYA AREQUIPEÑA AL LIMÓN
/CHOCLITOS DORADOS AL ACHIOTE
/BONITO, TROUT Y WHITE FISH
/CONFITED ROCOTO & GARLIC
/AREQUIPENIAN PAPAYA JELLY WITH LEMON
/GRILLED CORN WITH ACHIOTE

S/. 38.00

CEVICHE 3D
/HONGOS OSTRA/ PESCADO BLANCO/ ALMEJAS SECAS/ ROCOTO Y AJO CONFITADO/ CHOCLITOS DORADOS/ CAMOTES CON MARACUYA Y CANELA
/OYSTER MUSHROOM/ WHITE FISH/DRIED CLAMS/ CONFITED GARLIC AND ROCOTO/ SEARED CORN/ SWEET POTATO, PASSION FRUIT, CINNAMON

S/. 37.00

CAUCHE DE HONGOS
DE PINO
/HONGO DE PINO /QUESO DE PARIA
/LECHE VEGETAL DE ALMENDRAS, NUECES Y MIJO /ÑOQUIS /PESTO ANDINO /QUESO DE LLUTA
/ PINE FUNGUS /PARIA CHEESE / VEGETABLE MILK (NUTS, ALMONDS, MIJO)
/GNOCCHIS/ ANDEAN PESTO /LLUTA CHEESE

S/. 36.00

DUO DE ROCOTITOS
GLASEADOS
/I. MOUSSE DE HONGOS Y PISTACHOS
/II. MOUSSE DE HABAS Y MUSCIAME DE ALPACA
/PASTELITO DE PAPA NATIVA
/I. FUNGUS & PISTACHIO MOUSSE
/II. FAVA MOUSSE & ALPACA MUSCIAME
/NATIVE POTATO CAKE

S/. 29.00

TATAKI DE PATO
AHUMADO AL EUCALIPTO
/MAGRET EN SELLADO FUGAZ /KIÓN GLASEADO
/BROTOS DE PUERRO /PISCO-SHOYU
/AJONJOLÍ NEGRO /MIX DE ALGAS
/BRIEFLY SEARED DUCK MAGRET/GLAZED GINGER /SPROUTS /PISCO-SHOYU
/BLACK SESAME /SEAWEED MIX

S/. 38.00

ANTICUCHOS
DE CALLAMPAS (HONGOS)
/HONGOS OSTRA Y DE PINO EN SALSA ANTICUCHERA /PESTO ANDINO
/PASTELITO DE PAPA NATIVA
/CHOCLITOS DORADOS AL ACHIOTE
/PINE FUNGUS & OYSTER MUSHROOM WITH ANTICUCHO SAUCE /ANDEAN PESTO
/NATIVE POTATO CAKE
/GRILLED CORN WITH ACHIOTE

S/. 31.00

. S O P A S . S O U P S .

ALUCINACIÓN MARINA
/MIX DE ALGAS /INFUSIÓN DE HIERBA LUISA, BOLDO, MANZANILLA /SEMILLAS DE CHIA
/HONGOS SHITAKE Y CHAMPIÑONES /ROCOTO Y LIMÓN
/SEAWEED/LEMON GRASS-BOLDUS-CHAMOMILLE/CHIA SEEDS
/SHITAKE & CHAMPIGNONS/ROCOTO & LEMON

S/. 32.00

YAKUMAMA
/ALMEJAS SECAS /CAMARONES SECOS /COCHAYUYO Y MURMUNTA /TOBIKO /ROCOTO Y LIMON
/DRIED CLAMS /DRIED SHRIMPS /COCHAYUYO & MURMUNTA /TOBIKO /ROCOTO & LEMON

S/. 33.00



. P R I N C I P A L E S .
 . M A I N D I S H E S .

C O R D E R O L O C O

/CARRE DE CORDERO AL ROMERO /JALEA DE CAFÉ /MIEL DE RON ANIMAL
 /CEBOLLAS ESTOFADAS A LA MIEL DE BALSAMICO Y YACON /HONGOS OSTRA DORADAS
 /RACK OF LAMB WITH ROSEMARY /COFFE JELLY /ANIMAL RUM HONEY
 /STEWED ONIONS WITH HONEY BALSAMIC AND YACON /GRILLED OYSTER MUSHROOM
 S/. 52.00

P A T O C H A R A C A T O

/MAGRET DE PATO ROSÉ /JALEA DE CHICHA DE GUIÑAPO
 /HUMMUS AL ROCOTO CONFITADO /QUINUA NEGRA Y BLANCA
 /ROSÉ DUCK MAGRET / 'CHICHA' CORN BEER JELLY
 /HUMMUS WITH CONFITED ROCOTO /BLACK AND WHITE QUINOA
 S/. 57.00

S U M A J E S T A D " E L C U Y "

/FILETE DE CUY CHACTAO-DESHUESADO /HONGOS CALLAMPA GLASEADOS AL MARACUYA
 /CHIMICHURRI DE HUACATAY /KIWICHA /NUECES/ALOE VERA
 /"CHACTAO" GUINEA PIG, TRADITIONALLY COOKED AND DEBONED /GLAZED PINE FUNGUS WITH
 PASSIONFRUIT /HUACATAY HERB SAUCE /AMARANTH /NUTS / ALOE VERA
 S/. 53.00



A L P A C A S A B R O S A

/LOMO DE ALPACA /MOSTAZA, PISCO, MIEL DE YACON Y AJI MIRASOL
 /AJONJOLI/ SESAME/CHAMPIÑONES, CAIGUAS Y CEBOLLAS SALTEADAS /VERDES DEL HUERTO
 /ALPACA LOIN /MIRASOL PEPPER, YACON HONEY & PISCO MUSTARD
 /SAUTE CHAMPIGNONES, CAIGUA & ONIONS /GREENS FROM ORCHARD
 S/. 48.00

B I F E V I E T C O M

/BIFE ANGOSTO /SHOYU-GREEN CURRY/AJOS TOSTADOS /PASTELITO DE PAPA /VERDES DE ESTACIÓN
 /BEEF STRIP LOIN /SHOYU & GREEN CURRY /GARLIC CHIPS /POTATO CAKE /SEASONAL GREENS
 S/. 47.00

T R U C H A E N T R E S T I E M P O S

/DORADA, CURADA Y EN TARTAR /KIWICHA POP /RAGOUT DE OLLUCOS, CEBOLLA Y COCHAYUYO
 /TROUT -GRILLED, CURED & IN TARTARE- /POP AMARANTH /OLLUCO TUBER, ONION & COCHAYUYO
 SEAWEEED RAGOUT
 S/. 49.00

C E R D O G L A S E A D O O R I E N T A L

/PIERNA DE CERDO GLASEADA/ JALEA DE TAMARINDO/ TUBERCULOS SALTEADOS A LA MUÑA/ VERDES
 / GLAZED LEG OF PORK/ TAMARINDO JAM/ SAUTED ANDEAN TUBERS WITH MUÑA/ GREENS FROM
 ORCHARD
 S/. 56.00



P E S C A M A R D E L S U R

/PESCA BLANCA DEL DIA / PISTACHO/ENSALADILLA QUINUA, KIWICHA, TOMATE, MOSTAZA A LA
 ANTIGUA/ CAMOTE CON MARACUYA Y CANELA
 /SEARED WHITE FISH/ PISTACHO/ QUINOA SALAD, AMARANTH, TOMATO, MUSTARD DRESSING/ SWEET
 POTATO, PASION FRUIT AND CINAMON
 S/. 48.00